

**FUNDAÇÃO INDAIATUBANA DE EDUCAÇÃO E CULTURA – FIEC CENTRO DE EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL DE INDAIATUBA – CEPIN**

**EDITAL DE CURSO EXTRACURRICULAR Nº 02/2026**

A FIEC/CEPIN torna público que **de 08 a 16 de junho de 2026**, estarão abertas as inscrições para os Cursos Extracurriculares, ofertado pela FIEC – Fundação Indaiatubana de Educação e Cultura.

**1- DOS CURSOS**

**1.1 - Curso: PÃES DOCES**

**Data do curso:** 15 e 16 de junho - das **08h às 12h** (segunda e terça-feira)

**Carga Horária:** 08 horas

**Vagas Oferecidas:** 24 vagas

**Investimento:** R\$ 250,00 (cento e cinquenta reais) Incluso insumos, avental e bandana

**Objetivo do curso:** Fornecer subsídios teórico-práticos para produção de pães doces, entendendo o processo de fermentação e modelagem

**Conteúdo:** Ordem de mistura dos ingredientes para elaboração de pães doces, processo de fermentação com tempos e temperaturas ideais, modelagem de pães doces e cálculo de encomendas.

**Público alvo:** : Profissionais e não profissionais da área interessados em conhecer e desenvolver produtos de panificação.

**Para a realização das aulas recomenda-se unhas das mãos curtas e sem esmaltes, calçado fechado sem salto e calça comprida.**

**1.2 Curso: PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL**

**Data do curso:** 19, 21 e 27 de junho - **19 de junho** (sexta-feira das 19h00 às 23h00); **20 e 27 de junho** (sábado, das 08h às 12h)

**Carga Horária:** 16 horas

**Vagas Oferecidas:** 24 vagas

**Investimento:** R\$ 330,00 (cento e cinquenta reais) Incluso insumos, avental e bandana

**Objetivo do curso:** Fornecer subsídios teórico-práticos para a fermentação natural, entendendo o processo de fermentação com desenvolvimento e ativação do fermento natural para produção de pães de longa fermentação.

**Conteúdo:** Processo de fermentação, tipos de farinhas e fermentos; como obter e manter o seu próprio fermento natural ou levain; como calcular as quantidades dos ingredientes para a fermentação natural; como elaborar, modelar e assar pães rústicos de fermentação natural; elaboração de 5 diferentes produtos de panificação a partir da fermentação natural (focaccia, pão italiano, brioche, etc)

**Público alvo:** Profissionais da área e todos os interessados em conhecer e desenvolver produtos de panificação a partir da fermentação natural.

**Para a realização das aulas recomenda-se unhas das mãos curtas e sem esmaltes, calçado fechado sem salto e calça comprida.**

**LOCAL : FIEC – Av. Engº Fábio Roberto Barnabé, 3405 – Jardim Regina**

## **2 - REQUISITO MÍNIMO:**

Ter idade igual ou superior a 16 (dezesesseis) anos.

## **3 - DAS INSCRIÇÕES E PAGAMENTO**

4.1. Período de Inscrição: De 08 a 11 de junho de 2026, para o curso de PÃES DOCES e de 08 a 16 de junho, para o curso de PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL

4.2. Forma de Inscrição: As inscrições serão realizadas exclusivamente de forma online, por meio do site da FIEC: <https://www.fiec.com.br>.

4.3. Pagamento efetuado por Pix ou Boleto Bancário. **A inscrição somente será efetivada após o pagamento.**

4.4. Prazo: Em hipótese alguma serão aceitas inscrições após o término do prazo estipulado no item 5.1.

## **4 – CERTIFICAÇÃO**

Os participantes que obtiverem frequência mínima de 75% receberão certificado de conclusão emitido pela FIEC.

## **5 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

7.1. Ao inscrever-se, o candidato firma o compromisso de acatar as normas contidas neste Edital da FIEC, para preenchimento das vagas dos cursos oferecidos pela Instituição, bem como as normas contidas no regimento interno da FIEC.

7.2. A FIEC reserva-se o direito de cancelar a turma caso não atinja o número mínimo de inscritos.

7.3. O candidato que tiver sua turma cancelada terá a devolução integral da taxa de inscrição.

7.4. A participação no curso implica no conhecimento e na aceitação tácita de todas as regras e condições estabelecidas neste Edital.

7.5. A Política de Privacidade e Proteção de Dados desta Instituição está em conformidade com a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD), sendo aplicada para os fins específicos, explícitos e legítimos aos dados pessoais dos candidatos ao presente processo seletivo e, em caso de aprovação, aos dados pessoais dos estudantes que efetuarem matrícula. Os dados não serão compartilhados com terceiros, salvo quando for indispensável à realização do processo seletivo.

7.6. Os casos omissos neste Edital serão dirimidos pela Comissão responsável, à luz da legislação em vigor.

7.7. Informações adicionais: dúvidas ou informações poderão ser obtidas junto à Coordenação de Cursos Extracurriculares da FIEC.

Telefone: (19) 3801-8688

E-mail: [cursos.extras@fiec.com.br](mailto:cursos.extras@fiec.com.br)

7.8. Para efeitos de direito e para conhecimento geral, o presente Edital deverá ser disponibilizado para consulta no site da Instituição.